



Crema tostada

Ingredientes:

Lecha: 1 litro

Azúcar: 3 cucharadas para las yemas y 4 o 5 cucharadas para caramelizar

Huevos: 6

Maicena: 1 cucharada

Preparación:

1. Se caramelizan 4 o 5 cucharadas de azúcar hasta que quede oscura. Se le añade un vaso pequeño de agua y se remueve hasta que se disuelva todo (calentando si es necesario).
2. Separamos las claras de las yemas.
3. Se mezclan en un bol las yemas (la yema de uno de los huevos se puede sustituir por 1 cucharada de maicena que disolveremos en una tacita de leche) con 3 cucharadas de azúcar, removiendo hasta que esté un poco cremoso.
4. Se le va añadiendo la leche, menos la tacita que reservamos para la maicena, mezclando bien. Lo ponemos al fuego, al principio fuerte hasta que se caliente un poco, después lento y siempre sin dejar de remover.
5. Cuando hierve, si queremos que espese un poco más, le añadimos la tacita con la maicena y dejamos hervir un poco más. Cuando tiene el espesor requerido añadimos poco a poco el azúcar caramelizado y mezclamos. Reservamos.
6. Ponemos a hervir una cazuela con agua. Batimos las claras a punto de nieve y vamos echando montoncitos en una cazuela con agua hirviendo durante unos segundos por cada lado y las sacamos sobre papel absorbente.
7. En la fuente donde vayamos a presentar volcar la crema tostada, colocar sobre ésta las nubes de claras y se espolvorean con canela.